

PREMIÈRE ET BRILLANTE TENTATIVE DE PROPAGANDE CARPICOLE LOCALE

Par M. HOCQUARD

Président de la *Sauvegarde commerciale messine*,

et M. PATÉ

Vice-Président du *Syndicat des Exploitants d'étangs de la Moselle et du Bas-Rhin*.

C'est en faisant connaître les produits d'un terroir qu'on y attire et retient les touristes.

Partant de ce principe, le *Syndicat des étangs de la Moselle*, sous l'impulsion de son actif Président, maire de Montigny-lès Metz, a pris l'initiative d'une campagne de propagande pour faire connaître les Poissons de l'élevage moselan.

Depuis longtemps les savants ont prouvé que le Poisson est une nourriture digestible par les estomacs les plus délicats, riche en phosphore, convenant par là aux enfants. Reste à démontrer que cette nourriture saine est aussi agréable.

Sans dédaigner la marée, il est permis de s'étonner que le pays lorrain, aux temps anciens l'un des plus grands producteurs de Poisson d'eau douce, ne consomme pas davantage, aujourd'hui, les produits de ces vastes et nombreux étangs créés par nos ancêtres, qui ont posé les règles de leur exploitation. Une tradition a été perdue qu'il serait facile de reprendre.

C'est pour la remettre en vigueur que le *Syndicat des étangs de la Moselle*, dans son Assemblée générale du 17 Août dernier, arrêta le programme d'une propagande active. Il comprenait :

- 1° La projection sur l'écran des cinémas de transparents-réclames ;
- 2° L'impression de recettes pour accommoder le Poisson d'étang ;
- 3° L'organisation, à Metz, et éventuellement ailleurs, de journées de dégustation, annoncées et appuyées par la presse ;

Le 8 Octobre, le projet fut mis au point et les détails d'exécution arrêtés.

A ce moment, des arrangements étaient intervenus avec des cinémas de Metz, Thionville, Sarreguemines, Hayange et Forbach ; des recettes, menus, dépliants avaient été édités ; enfin la décision prise d'organiser les 9, 10 et 11 Novembre, avec le concours de deux restaurants de Metz, les premières journées du Poisson des étangs de la Moselle.

Le succès a couronné ce premier essai de propagande rationnelle tendant à développer la consommation locale, la plus intéressante pour la

production, puisque les frais de transport et ceux prélevés par les intermédiaires sont réduits au minimum. Il semble donc intéressant de dire ce qu'a été cette tentative et les enseignements qu'elle a apportés.

Comme il a été indiqué, la période de dégustation avait été fixée à l'avant-veille, à la veille et au jour même de la fête nationale de la Victoire. Mais une heureuse circonstance la fit précéder d'une mise en valeur gastronomique près d'une caravane du *Syndicat des Hôteliers et Restaurateurs des environs de Paris*. Elle groupait 72 membres qui venant de Strasbourg, arrivèrent à Metz le 30 Octobre pour y faire connaissance des spécialités lorraines.

Le soir même de leur arrivée, ces pèlerins gourmets se virent présenter la « Tanche au bleu », qu'ils trouvèrent délicieuse. Mais grand fut surtout l'étonnement général quand, le lendemain, au banquet offert au *Restaurant Meitrier* par leurs collègues de Metz, fut servie la « Carpe à la mode de chez nous ». Nous disons : étonnement général, car ce ne fut pas sans une certaine appréhension du goût de vase, des arêtes, etc... que les Parisiens virent arriver le plat, cependant admirablement soigné et présenté. Mais cette prévention fut vite dissipée, les appréciations furent élogieuses ; il s'y ajouta cette déclaration que la Carpe figurerait en bonne place sur les menus des auberges de la capitale, si la certitude était acquise de trouver, aux Halles, des Poissons de la qualité de ceux qui venaient d'être servis.

Huit jours après cette encourageante entrée en matière, s'ouvrirent les trois journées du Poisson de Lorraine.

Le *Restaurant Le Globe* et le *Buffet de la Gare*, dûment approvisionnés par les soins du *Syndicat des étangs de la Moselle*, mirent leur clientèle à même d'apprécier Carpes et Tanches et lui distribuèrent recettes et dépliant réclame.

De son côté, la Presse insérait des articles, intentionnellement brefs, destinés à recruter cette clientèle.

Le mieux est de les citer intégralement ; les voici :

7 Novembre. — Carpes et Tanches des étangs de Lorraine.

On a pu s'étonner qu'à la dernière Foire-Exposition de Metz les pisciculteurs de Moselle aient fait défaut. Leur stand, où ils exhibaient généralement, en de magnifiques aquariums, les plus beaux sujets de leurs étangs, étaient, cependant, toujours les plus achalandés. Pourquoi ne furent-ils pas des nôtres cette année ? N'était-ce qu'une saute d'humeur ? Que non ! Ils voulurent simplement faire diversion, car après avoir, en de nombreuses expositions, flatté l'œil d'un public visiteur toujours plein d'intérêt pour la cause piscicole, le *Syndicat des pisciculteurs* pensa qu'il convenait une fois aussi de flatter le palais des gourmets, en leur faisant goûter et apprécier, en nos restaurants, de beaux et bons plats de poissons des étangs de Lorraine. Carpes et Tanches doivent y être à l'honneur.

Les restaurants du « Globe » et le « Buffet de la Gare » se sont chargés de cette manifestation un peu spéciale et qui aura lieu les 8, 9, 10 et 11 de ce mois.

8 Novembre. — *Le Poisson à bon compte.*

L'initiative prise par le groupement des Pisciculteurs de Moselle qui, pour n'avoir pas exposé leurs produits à la dernière Foire-Exposition à Metz, comme ils le faisaient habituellement, entendent y suppléer par une démonstration culinaire dans nos restaurants, ne manque pas d'originalité.

Les gourmets et amateurs de Poisson vont y trouver leur compte, surtout si, comme le veut la tradition, toutes dispositions sont prises pour que le Poisson puisse nager...

Mais l'entrefilet paru à ce sujet omet de dire si c'est gratis que seront servis les beaux plats de Carpes et Tanches des étangs de Lorraine. Si oui, le succès de la démonstration est dès maintenant assuré.

Parlant de Poisson à bon compte, les anciens de la région ne sont pas sans se rappeler le bon vieux temps où tout le monde se rendait sur la digue d'une pièce d'eau en pêche pour y faire sa provision. Moyennant quelques « groches » on rapportait sa bonne petite charge de Poissons.

Ah ! Si la crise dont nous nous plaignons nous ramenait, par la baisse des prix, à ces heureuses conditions de vie d'antan, le mal ne serait pas si grand.

9 ou 10 Novembre. — *Le bétail d'eau en Lorraine.*

L'importance économique des « Carpes et Tanches de Lorraine » qui font en ce moment parler d'elles, puisqu'elles se taillent en notre ville un brin de réclame, notamment par le service culinaire et gastronomique qui leur est voué spécialement, sur l'initiative des pisciculteurs, est généralement sous-estimée.

Quelle est-elle, bon an, mal an ?

On a établi que les 160 étangs de cypriniculture de notre Département comportaient environ 2.800 hectares régulièrement exploités produisant approximativement, en Poisson livré à la consommation : — Carpes : 180.000 kilos ; — Tanches : 30.000 kilos ; — Perches : 7.000 kilos ; — Brochets : 5.000 kilos — plus des fritures (Poissons blancs) en quantité non évaluable et de l'Anguille en nombre insignifiant.

Bien entendu, il ne s'agit ici que de l'animal domestique (bétail d'eau) parqué dans les étangs de Lorraine à l'exclusion du Poisson capturé dans les fleuves, rivières et lacs d'alimentation des canaux, où les conditions de production n'ont rien de piscicole et ne sont pas contrôlables.

Passons maintenant à la dégustation et voyons les constatations auxquelles elle a donné lieu.

Le Poisson fourni par les membres du *Syndicat des étangs de la Moselle* fut livré à temps et en bon état aux deux restaurants. Les Carpes de M. GAILLOT, tout en étant bien en chair, ne pesaient cependant que 300 grammes en moyenne. Si elles furent trouvées parfaites, c'est qu'elles faisaient de belles portions. Ceci est une occasion de signaler l'intérêt qu'il y a à ne livrer aux hôteliers que des Poissons *standard* d'environ 1 kilogramme. Pour la Tanche, il convient de fournir, de préférence, des sujets de 200 grammes. On doit considérer, en effet, que les journées de dégustation n'avaient pas seulement pour but de faire connaître les produits des étangs de Lorraine, mais aussi de fixer les types ou étalons à la convenance des restaurateurs et consommateurs. Les pêcheurs et marchands de Poissons de rivière, qui cherchent à déprécier ceux des étangs sous prétexte qu'ils sont moins bons, ne peuvent offrir qu'une marchan-

dise très inégale et, d'ailleurs, en quantité limitée. Raison de plus pour que les Syndicats de carpiculteurs recommandent à leurs adhérents de fournir exclusivement des sujets de choix, de format déterminé. C'est la condition pour les faire adopter par la cuisine française et, par là, conquérir le marché.

Car, on ne saurait trop insister sur ce point, c'est la vente qu'il s'agit de développer ; la production doit se subordonner à elle, non pas l'inverse.

Les deux restaurants « *Le Globe* » et le « *Buffet de la Gare* », à qui revenait le soin de la présentation culinaire et de la réclame connexe, se montrèrent à la hauteur de leur tâche et le *Syndicat* n'a pas manqué de leur faire ses compliments. Carpes et Tanches des étangs de Lorraine figurèrent en bonne place sur tous les menus et la clientèle y fit honneur au point que le ravitaillement prévu fut à peine suffisant.

Les cartes-menus, ainsi que les dépliants contenant bon nombre de recettes de cuisine, étaient placés sur les tables ; on en demanda en réapprovisionnement. Quelques cordons-bleus de la campagne jugèrent, paraît-il, certains accommodements inutilement compliqués. On pourra tenir compte de cette observation lors d'une réédition.

N'eût été le sacrifice à consentir sur les prix du Poisson, rien ne se serait opposé à ce que d'autres restaurants fussent appelés à participer à la propagande.

Signalons, d'ailleurs, qu'il y en eut un troisième à suivre, spontanément l'exemple du *Globe* et du *Buffet* ; désireux de se faire bien voir du *Syndicat* et à bénéficier en même temps de sa réclame, il fit consommer les 9, 10 et 11 Novembre, le respectable total de 175 kilos de Carpes et Tanches par sa clientèle.

Bref, telles qu'elles furent organisées, et compte tenu des difficultés auxquelles se heurte toute innovation, ces trois journées de dégustation ont donné toute la satisfaction qu'on en pouvait attendre.

Bien évidemment, il importe de ne pas s'en tenir là.

Tout d'abord on doit se préoccuper de prolonger les effets de cette première période de propagande. A cette fin, on pourra utilement faire paraître, par intervalles, des annonces incisives telles que les suivantes :

« Madame, c'est demain Vendredi ; avez-vous songé à faire emplette d'une Carpe chez votre poissonnier ? »

« Madame, avez-vous remarqué la baisse de prix sur les Carpes et Tanches des étangs de Lorraine ? Profitez-en ! »

Comme conclusion plus générale, l'expérience montre que ce n'est pas par la radio, ni par le cinéma, ni par les expositions, ni par la distribution de notices, recettes, réclames, ni par des articles de journaux qu'on arrivera à redresser le préjugé relatif au « goût de vase » et aux « arêtes », alors, surtout, qu'il s'appuie sur les informations erronées de tant de livres de cuisine.

C'est par la dégustation dans de bonnes maisons, et avec l'appui de per-

sonnes faisant autorité en matière gastronomique et culinaire, que sera administrée, de façon persuasive, la preuve de la qualité des Poissons d'étangs, tels que les fournissent aujourd'hui les exploitations bien dirigées.

Dès à présent, il semble démontré que l'idéal d'une propagande efficace soit la combinaison d'une exhibition de Carpes et Tanches vivantes en aquarium et d'une organisation simultanée de séances de dégustation. Ces dernières sont à prévoir, non seulement dans l'enceinte ou à proximité de l'exposition, mais dans le plus grand nombre possible de restaurants, couvents, pensionnats de la ville où elle se tient et même du département, de la région. Cet idéal deviendrait plus aisément réalisable s'il était possible de conjuguer les efforts des producteurs avec ceux des marchands de Poissons.

Par l'organisation corporative seulement on arrivera à développer ce qu'elle seule a pu entreprendre. Les trois journées des Carpes et Tanches des étangs de Lorraine, à Metz, les 9 10 et 11 Novembre ont déjà mis en relief l'utilité, et même la nécessité, de l'action syndicale qui s'affirme surtout efficiente dans les périodes critiques comme celles d'aujourd'hui, où l'individualisme reste impuissant et désespéré. La démonstration des avantages de la collaboration confiante entre carpiculteurs pour la sauvegarde de leurs intérêts ne fera, avec le temps, que devenir plus convaincante. Dès aujourd'hui les bénéfices à relever de pareille coopération sont évidents ; ils devraient suffire, ce semble, à donner la foi aux sceptiques, à vaincre les hésitations des timides, et, puisqu'il y en a, hélas ! à rallier les déserteurs.

CONSULTATIONS TECHNIQUES

6 D). — *Ma pisciculture se trouve dans une vallée où une petite rivière, dérivée à flanc de coteau, a son lit à un niveau notablement plus élevé que celui du ruisseau alimentant mes viviers. Comme l'entretien de cette rivière laisse fort à désirer, les berges sont dégradées, le lit envasé ; en conséquence des infiltrations et débordements se produisent qui portent à mon élevage divers préjudices. Mes réclamations auprès de l'Administration étant restées sans effet, je désirerais savoir si je puis assigner les riverains pour obtenir satisfaction. — (J. V., à C., Oise)*

6 R). — Aux termes de l'article 19 de la loi sur le régime des eaux du 8 avril 1898, il est pourvu au curage des cours d'eau non navigables et non flottables et à l'entretien des ouvrages qui s'y rattachent de la manière prescrite par les anciens règlements ou d'après les usages locaux. Les Préfets sont chargés, sous l'autorité du Ministre compétent, de prendre les dispositions nécessaires pour l'application de ces règlements et usages.

Il se déduit de là que vous n'avez pas la possibilité d'agir au civil contre les riverains. Seule l'Administration est à même d'intervenir ; si elle n'a pas donné suite à vos sollicitations, c'est, vraisemblablement, qu'elle n'a pas la même opinion que vous sur la nécessité ou l'opportunité des travaux à effectuer pour obvier aux infiltrations ou débordements. Et, alors, le problème à résoudre consiste à provoquer une modification de sa manière de voir. Le moins qu'on puisse dire est que la tâche est ardue.